



- TAPAS -

CROQUETAS 6UD.	9€
3ud de rabo de toro y jamón ibérico.	
TACOS DE CARRILLERA 3UD	15€
Con cremoso de aguacate, salsa de jalapeño asado y rábano picante.	
RAVIOLIS	9€
Raviolis de gamba con crema edamate ahumada.	
CALAMARES EN TEMPURA	8€
Con chipotle ahumado.	
COCA DE BERENJENA	7€
Asada al Jospier.	
TIRADITO	9€
De corvina con mango asado y manzana osmotizada	
SETAS	11€
Confitadas con crema de coliflor y gremolata.	

- TABLAS -

SURTIDO DE QUESOS	16€
Mahón, tetilla, azul, idiazábal y cabra.	
JAMÓN IBÉRICO	18€

- PARA COMPARTIR -

PATATAS BRAVAS	8€
HUEVOS CAMPEROS	13€
Con jamón ibérico, foie y patatas.	
COSTILLA DE VACA BBQ	13€
Con costra de frutos secos, romero y cilantro.	
PULPO GRATINADO	18€
Con queso de tetilla y patata especiada.	
STEAK TARTAR	22€
120gr de carne madurada.	

- ENSALADAS -

BURRATA	13€
Con tomate, rúcula y nuestra salsa casera.	
QUINOA	13€
Con huevo campero, ventresca de atún y naranja.	

*Para compartir o como plato principal.

- MENÚ INFANTIL -

CANELÓN	9€
Canelón de carne gratinado.	
+1 bebida	

- PRINCIPALES -

- CARNES -

CHULETÓN BLACK ANGUS	59€/KG
Madurado 30 días.	
CHULETÓN VACA RUBIA	62€/KG
Vaca gallega madurada 45 días.	
SOLOMILLO	25€
Acompañado de puré de boniato ahumado, foie, verduras y reducción de vino negro.	
CARRILLERA DE VACA	22€
Confitada en su propio jugo con parmentier de patata.	
PLUMA IBÉRICA	23€
Con rábano picante y reducción de Pedro Ximénez.	
SECRETO IBÉRICO	19€
Con salsa de mostaza, crema de boniato y reducción de Oporto.	

- HAMBURGUESAS -

'LA BOTIROMA'	16,50€
Con carne de angus madurada, pan brioche, queso parmesano y nuestra salsa de trufa.	
'LA CLÁSICA'	14,50€
Carne de angus madurada con pan brioche, queso y bacon braseado por nosotros.	

- PESCADOS -

BACALAO AL PILPIL	18€
Con tierra de aceituna negra y crema de piquillos.	

- ARROCES -

ARROZ A LA CARRILLERA	25€
Con carrillera de vaca estofada.	
ARROZ DE PLUMA	25€
Con pluma ibérica asada al Jospier	
ARROZ IBÉRICO	23€
Con secreto ibérico asado al Jospier	
ARROZ BLACK ANGUS	36€
600gr de chuletón de Black Angus, madurada en 30 días.	
ARROZ A LA RUBIA GALLEGA	36€
600gr de chuletón de vaca Rubia Gallega, madurada en 45 días.	

*Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con el camarero



- TAPAS -

CROQUETTES 6 UNITÉS.	9€
3 unités de queue de taureau et jambon ibérique.	
TACOS AUX JQUES 3UD	15€
Avec avocat crémeux, sauce jalapeño rôtie et raifort.	
RAVIOLIS	9€
Ravioles de crevettes à la crème d'edamate fumé.	
CALMARS EN TEMPURA	8€
Avec chipotle fumé.	
AUBERGINE COCA	7€
Rôti dans un Josper.	
TIRADITO	9€
Bar à la mangue rôtie et pomme osmotisée	
FLÈCHES	11€
Confit à la crème de chou-fleur et gremolata.	

- TABLEAUX -

ASSORTIMENT DE FROMAGES	16€
Mahón, mamelon, bleu, Idiazabal et chèvre.	
JAMBON IBÉRIQUE	18€

- À PARTAGER -

POMMES DE TERRE BRAVAS	8€
OEUFS EN LIBERTE	13€
Avec jambon ibérique, foie et pommes de terre.	
CÔTES DE BŒUF AU BBQ	13€
Avec une croûte de noix, de romarin et de coriandre.	
GRATIN DE POULPES	18€
Avec du fromage tetilla et des pommes de terre épicées.	
STEAK TARTARE	22€
120gr de viande cuite.	

- SALADES -

BURRATA	13€
Avec tomate, roquette et notre sauce maison.	
QUINOA	13€
Avec œuf fermier, ventrèche de thon et orange.	

*A partager ou en plat principal.

- MENU ENFANT -

CANNELLONI	9€
Cannellonis de viande gratinée.	

+1 boisson

- PRINCIPAL -

- VIANDE -

STEAK DE BLACK ANGUS	59€/KG
Affiné pendant 30 jours.	
STEAK DE VACHE BLONDE	62€/KG
Vache galicienne mature pendant 45 jours.	
ALOYAU	25€
Accompagné de purée de patate douce fumée, foie, légumes et réduction de vin rouge.	
JOUE DE VACHE	22€
Confit dans son jus avec parmentier de pommes de terre.	
PLUME IBÉRIQUE	23€
Avec réduction de raifort et Pedro Ximénez.	
SECRET IBÉRIQUE	19€
Avec sauce moutarde, crème de patate douce et réduction de porto.	

- HAMBURGERS -

'LA BOTIROMA'	16,50€
Avec du bœuf Angus vieilli, du pain brioché, du parmesan et notre sauce aux truffes.	
'LE CLASSIQUE'	14,50€
Bœuf Angus vieilli avec pain brioché, fromage et bacon grillés par nos soins.	

- POISSON -

BACALAO AU PILPIL	18€
Avec de la terre d'olive noire et de la crème de piquillo.	

- RIZ -

RIZ AVEC JQUES	25€
Avec joue de bœuf mijotée.	
RIZ À PLUMES	25€
Avec du porc ibérique rôti au Josper	
RIZ IBÉRIQUE	23€
Avec du porc ibérique rôti au Josper	
RIZ BLACK ANGUS	36€
600g de steak Black Angus, affiné 30 jours.	
RIZ À LA GALICE BLONDE	36€
600g de steak de bœuf Rubia Gallega, affiné pendant 45 jours.	

*Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez consulter le serveur.



- TAPAS -

KROKETTEN, 6UD	9€
3ud Ochsenschwanz und iberischer Schinken.	
WANGENTACOS 3 STÜCK	15€
Mit cremiger Avocado, gerösteter Jalapeño-Sauce und Meerrettich.	
RAVIOLI	9€
Garnelen-Ravioli mit geräucherter Edamat-Creme.	
CALAMARI IN TEMPURA	8€
Mit geräuchertem Chipotle.	
AUBERGINEN-KOKA	7€
In einem Jospier geröstet.	
TIRADITO	9€
Wolfsbarsch mit gerösteter Mango und osmotisiertem Apfel	
PFEILE	11€
Confit mit Blumenkohlcreme und Gremolata.	

- TISCHE -

KÄSESORTIMENT	16€
Mahón, Nippel, Blau, Idiazabal und Ziege.	
IBERISCHER SCHINKEN	18€

- TEILEN -

BRAVAS-KARTOFFELN	8€
EIER AUS FREILANDHALTUNG	13€
Mit iberischem Schinken, Foie und Kartoffeln.	
BBQ RINDRIPPCHEN	13€
Mit einer Kruste aus Nüssen, Rosmarin und Koriander.	
TINTENFISCH-GRATIN	18€
Mit Tetillakäse und gewürzten Kartoffeln.	
TATAR	22€
120 g gekochtes Fleisch.	

- SALATE -

BURRATA	13€
Mit Tomate, Rucola und unserer hausgemachten Sauce.	
QUINOA	13€
Mit Ei aus Freilandhaltung, Thunfischbauch und Orange.	

*Zum Teilen oder als Hauptgericht.

- KINDERMENÜ -

CANNELLONI	9€
Überbackene Fleisch-Cannelloni.	

+1 Getränk

- HAUPTSÄCHLICH -

- FLEISCH -

BLACK ANGUS STEAK	59€/KG
30 Tage gereift.	
BLONDES KUHSTEAK	62€/KG
Die galizische Kuh reifte 45 Tage.	
LENDENSTÜCK	25€
Begleitet von geräuchertem Süßkartoffelpüree, Foie, Gemüse und Rotweinreduktion.	
KUHWANGE	22€
Confit im eigenen Saft mit Kartoffelparmentier.	
IBERISCHE FEDER	23€
Mit Meerrettich und Pedro Ximénez-Reduktion.	
IBERISCHES GEHEIMNIS	19€
Mit Senfsauce, Süßkartoffelcreme und Portweinreduktion.	

- BURGER -

"LA BOTIROMA"	16,50€
Mit gereiftem Angusrind, Brioche-Brot, Parmesankäse und unserer Trüffelsauce.	
"DER KLASSIKER"	14,50€
Von uns gegrilltes gereiftes Angus-Rindfleisch mit Brioche-Brot, Käse und Speck.	

- FISCH -

BACALAO AL PILPIL	18€
Mit schwarzer Olivenerde und Piquillo-Creme.	

- REIS-

REIS MIT BACKE	25€
Mit geschmorter Rinderbacke.	
FEDERREIS	25€
Mit iberischem Schweinefleisch gebraten in Jospier	
IBERISCHER REIS	23€
Mit gebratenem iberischem Schweinefleisch in Jospier	
BLACK ANGUS REIS	36€
600 g Black Angus Steak, 30 Tage gereift.	
BLONDER REIS	36€
600 g Rindersteak vom Rind Rubia Gallega, 45 Tage gereift.	

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Kellner.



- TAPES -

CROQUETES 6UD.	9€
3ud de cua de toro i pernil ibèric.	
TACS DE CARRILLERA 3UT	15€
Amb cremós d'alvocat, salsa de jalapeny rostit i rave picant.	
RAVIOLS	9€
Raviolis de gamba amb crema edamat fumada.	
CALAMARS EN TEMPURA	8€
Amb chipotle fumat.	
COCA D'ALBERGÍNIA	7€
Rostida al Jospèr.	
TIRADITO	9€
De corvina amb mango rostit i poma osmotitzada	
BOLETS	11€
Confitades amb crema de coliflor i gremolata.	

- TAULES -

ASSORTIMENT DE FORMATGES	16€
Maó, tetilla, blau, ídiazábal i cabra.	
PERNIL IBÈRIC	18€

- PER COMPARTIR -

PATATES BRAVES	8€
OUS CAMPERS	13€
Amb pernil ibèric, foie i patates.	
COSTELLA DE VEDELLA BBQ	13€
Amb crosta de fruits secs, romaní i coriandre.	
POP GRATINAT	18€
Amb formatge de tetilla i patata especiada.	
BIS TARTAR	22€
120 gr de carn cuïta.	

- AMANIDES -

BURRAT	13€
Amb tomàquet, rúcula i el nostre amaniment.	
QUINOA	13€
Amb ou camperol, ventresca de tonyina i taronja.	

*Per compartir o com a plat principal.

- MENÚ NINS -

CANELÓ	9€
Caneló de carn gratinat.	
+1 beguda	

- PRINCIPALS -

- CARN -

XULETÓ BLACK ANGUS	59€/KG
Madurat 30 dies.	
XULETÓ VACA ROSSA	62€/KG
Vaca gallega madurat 45 dies.	
SOLOMILLO	25€
Acompanyat de puré de moniato fumat, foie, verdures i reducció de vi negre.	
GALTA DE VACA	22€
Confitada al seu propi suc amb parmentier de patata.	
PLOMA IBÈRICA	23€
Amb rave picant i reducció de Pedro Ximénez.	
SECRET IBÈRIC	19€
Amb salsa de mostassa, crema de moniato i reducció de Porto.	

- HAMBURGUESES -

'LA BOTIROMA'	16,50€
Amb carn d'angus madurada, pa de briox, formatge parmesà i la nostra salsa de tòfona.	
'LA CLÀSSICA'	14,50€
Carn d'angus madurada amb pa briox, formatge i bacó brasejat per nosaltres.	

- PEIXOS -

BACALLÀ AL PILPIL	18€
Amb terra d'oliva negra i crema de piquillos.	

- ARROSSOS -

ARRÒS A LA GALTA	25€
Amb galta de vaca estofada.	
ARRÒS DE PLOMA	25€
Amb ploma ibèrica rostida al Jospèr	
ARRÒS IBÈRIC	23€
Amb secret ibèric rostit al Jospèr	
ARRÒS BLACK ANGUS	36€
600gr de mitjana de Black Angus, madurada en 30 dies.	
ARRÒS A LA ROSSA GALLEGA	36€
600gr de mitjana de vaca Rossa Gallega, madurada en 45 dies.	

*Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància consulteu amb el cambrer



- TAPAS -

CROQUETTES 6UD.	9€
3 units of bull's tail and Iberian ham.	
CHEEK TACOS 3UD	15€
With creamy avocado, roasted jalapeño sauce and horseradish.	
RAVIOLI	9€
Shrimp ravioli with smoked edamame cream.	
CALAMARI IN TEMPURA	8€
With smoked chipotle.	
EGGPLANT COCA	7€
Roasted in a Josper.	
TIRADITO	9€
Sea bass with roasted mango and osmotized apple	
ARROWS	11€
Confit with cauliflower cream and gremolata.	

- TABLES -

ASSORTMENT OF CHEESES	16€
Mahón, nipple, blue, Idiazabal and goat.	
IBERIAN HAM	18€

- TO SHARE -

BRAVAS POTATOES	8€
FREE RANGE EGGS	13€
With Iberian ham, foie and potatoes.	
BBQ BEEF RIBS	13€
With a crust of nuts, rosemary and coriander.	
OCTOPUS GRATIN	18€
With tetilla cheese and spiced potato.	
STEAK TARTAR	22€
120gr of cooked meat.	

- SALADS -

BURRATA	13€
With tomato, arugula and our homemade sauce.	
QUINOA	13€
With free-range egg, tuna belly and orange.	

*To share or as a main dish.

- CHILDREN'S MENU -

CANNELLONI	9€
Gratin meat cannelloni.	
+1 drink	

- MAIN -

- MEAT -

BLACK ANGUS STEAK	59€/KG
Matured for 30 days.	
BLONDE COW STEAK	62€/KG
Galician cow matured for 45 days.	
SIRLOIN	25€
Accompanied by smoked sweet potato puree, foie, vegetables and red wine reduction.	
COW CHEEK	22€
Confit in its own juice with potato parmentier.	
IBERIAN FEATHER	23€
With horseradish and Pedro Ximénez reduction.	
IBERIAN SECRET	19€
With mustard sauce, sweet potato cream and port reduction.	

- BURGERS -

'LA BOTIROMA'	16,50€
With aged Angus beef, brioche bread, Parmesan cheese and our truffle sauce.	
'THE CLASSIC'	14,50€
Aged Angus beef with brioche bread, cheese and bacon grilled by us.	

- FISH -

BACALAO AL PILPIL	18€
With black olive soil and piquillo cream.	

- RICE -

RICE WITH CHEEK	25€
With stewed beef cheek.	
FEATHER RICE	25€
With Iberian pork roasted in Josper	
IBERIAN RICE	23€
With roasted Iberian pork in Josper	
BLACK ANGUS RICE	36€
600g of Black Angus steak, aged for 30 days.	
RICE IN THE GALICIAN BLONDE STYLE	36€
600g of Rubia Gallega beef steak, aged for 45 days.	

*If you have any allergies or intolerances, please consult the waiter.